大阪ガスのお問い合わせ先

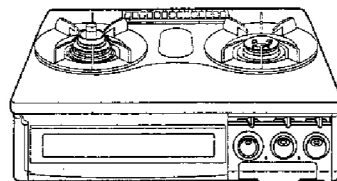
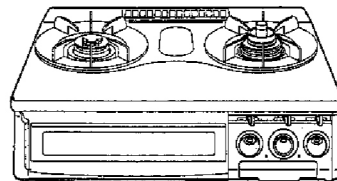
事業所	郵便番号	所在地	電話	
大阪事業本部	〒550-0023	大阪市西区千代崎3丁目南2-37	電話 大阪	06(586)1122
南部事業本部	〒590-0973	堺市住吉橋町2-2-19	電話 堺	0722(38)1131
和歌山支社	〒640-8033	和歌山市本町1-5	電話 和歌山	0734(31)2481
北東部事業本部	〒578-0925	東大阪市稲葉2-3-17	電話 河内	0729(62)1131
北部事業所	〒569-0025	高槻市藤の里町39-6	電話 高槻	0726(71)0361
奈良支社	〒631-0036	奈良市学園北2-4-1	電話 奈良	0742(44)1111
兵庫事業本部	〒650-0044	神戸市中央区東川崎町1-8-2	電話 神戸	078(360)3100
姫路支社	〒670-0836	姫路市神屋町4-8	電話 姫路	0792(85)2221
豊岡支社	〒668-0047	豊岡市三坂町6-57	電話 豊岡	0796(23)2221
京滋事業本部	〒600-8815	京都市下京区中堂寺粟田町1	電話 京都	075(311)7381
滋賀支社	〒525-0037	草津市西大路町5-34	電話 草津	077(562)5311
滋賀東支社	〒522-0074	彦根市大東町12-11	電話 彦根	0749(22)3131
長浜営業センター	〒526-0058	長浜市南呉服町3-4	電話 長浜	0749(62)7171
本社	〒541-0046	大阪市中央区平野町4-1-2	電話 大阪	06(202)2221

大阪ガス株式会社

KGT0506P34A1　F1097-0

ガステーブルコンロ

10-860／861 型

型式名　GT-BT2L　GT-BT2R

〈10-860〉

〈10-861〉

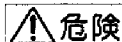
取扱説明書

このたびは大阪ガスのガステーブルをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございました。「保証書」とともに、この「取扱説明書」を大切に保存してください。
ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
なおご不明な点があればお買い上げの販売店にお問い合わせください。

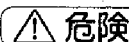
安心と使いやすさを
重視した親切設計！

安全上のご注意 (必ずお守りください)

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

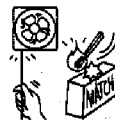
■表示内容を無視して誤った使い方をした時に生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

⚠危険	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う危険が切迫して生じることが想定される」内容です。
⚠警告	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
⚠注意	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。
（下記は、絵表示の一例です。）

⚠	この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です。
	このような絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

ガス漏れ時のご注意

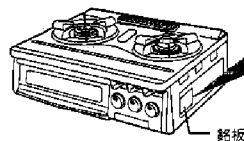
■ガス漏れの時は、ガス栓を閉め窓や戸を全開にし、もよりのガス事業者に連絡する

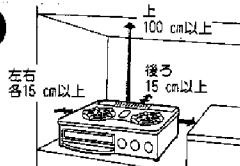
上記の処置をしないと引火し、爆発・火災の原因となります。

■ガス漏れの時は、火をつけたり電気器具のスイッチの「入・切」をしない

炎や火花で引火し、爆発・火災の原因となります。
● もよりのガス事業者にご連絡ください。

⚠警告

■必ず銘板に表示されたガスを使う

製造年月(○年×月製)を示します。

異なるガスで使用した場合、異常燃焼となり一酸化炭素中毒ややけど、火災の原因となります。
- 異なる場合は、お買い上げの販売店またはもよりのガス事業者にご連絡ください。

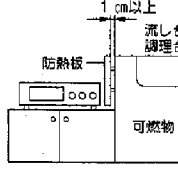
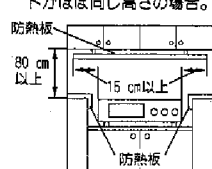
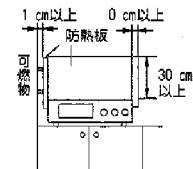
■壁との間はあけておく

近すぎると壁などが異常に過熱され発火、火災になる恐れがあります。
※木など燃えやすいものに直接金属板を張り付けた壁の場合も同じ距離が必要です。

十分な距離がとれないとき… 当社指定の防熱板（別売品☞24ページ）を使用する

- 後ろ、左右の距離がとれない場合。

1 cm以上　0 cm以上
防熱板
可燃物
30 cm以上

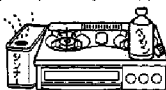
- 上の距離がとれない場合。
- 調理台、流し台とトッププレートがほぼ同じ高さの場合。

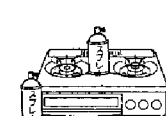
- 調理台、流し台がトッププレートより高い場合。

■分解・修理・改造は絶対しない

発火や異常動作の原因となります。
- 修理は、お買い上げの販売店にご相談ください。

■器具の上下や周囲には燃えやすいものを置かない

過熱による発火や引火して火災の原因となります。

■引火しやすいものを近くで使わない

引火、爆発により、やけどや火災の恐れがあります。

■スプレー缶を器具の近くに置かない

爆発により、やけどや火災の恐れがあります。

■グリル排気口をふさがない

ふさぐと高温になり火災や一酸化炭素中毒の原因となります。

■子供だけで使わせない（ロックをかけておく（☞12ページ））

誤使用によるやけど、けがの恐れがあります。

■火をつけたままで、就寝や外出などしない

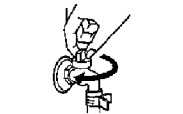
ガス漏れが生じた場合、火災の原因となります。

■使用中は、火のついたまま持ち運ばない

持ち運ぶとやけど、けが、火災などの原因となります。

■熱に弱い敷物の上にのせない

たたみ、じゅうたん、テーブルクロスなどの熱に弱い敷物の上にのせると火災の原因となります。

■異常時（異常燃焼、臭気、異常音、地震、火災など）は消火し、ガス栓を閉める

異常のまま運転を続けると故障や、火災の原因となります。

〈温度センサー付コンロの場合〉
■揚げもの料理をするとき、底の平らなアルミ鍋・鉄鍋を使う
油は２００ ml以上使用する

指定の鍋以外や２００ ml以下での揚げもの料理は天ぷら油過熱防止機能が働かず発火、火災の恐れがあります。（☞18・19ページ）

〈温度センサー付コンロの場合〉
■鍋底と温度センサーの間に異物があったり、温度センサーが傾いた状態で使用しない

上記項目を守らないと、天ぷら油過熱防止機能が正しく働かず発火・火災の恐れがあります。（☞18・19ページ）

安全上のご注意 （必ずお守りください）

⚠注意

■ゴム管はガス用のゴム管（検査合格または、ＪＩＳマークの入ったもの）を使用する

LPガス用
都市ガス用
正しく選ぶ

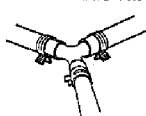
間違ったものを使用するとガス漏れがおこりガス中毒やガス爆発の原因となります。
（ビニール管は熱に弱いので使わない）

■ゴム管は古くなる前に取り替える

ゴム管は古くなるとひび割れや、差し込み口がゆるくなってガス漏れの原因となりますので時々取り替えてください。

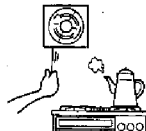
■ゴム管はガス接続口の赤線まで差し込み、ゴム管止めをつける

ゴム管が抜けたり抜けかけたりすると、ガス漏れが生じ、ガス中毒やガス爆発の原因となります。

■ゴム管の継ぎ足し、二股分岐はしない

ガス漏れや誤使用などでガス中毒やガス爆発の原因となります。

■ゴム管は器具の上や下をはわしたり無理に力を加えたりしない

ゴム管にひっぱり、折れ、傷などが生じたりするとガス漏れやガス爆発、火災の原因となります。

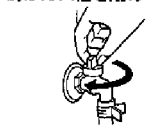
■使用中は必ず換気をする

換気をしないと不完全燃焼などで一酸化炭素中毒の原因となります。

■点火するときバーナー付近に顔を近づけたりグリルとびらを開けてのぞき込まない

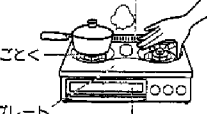
炎や熱でやけどや髪を焦がす恐れがあります。

■使用中、正常に燃えているかどうかときどき炎を確かめる

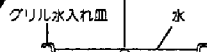
異常音がしたり、不完全な炎のまま使用すると一酸化炭素中毒などの原因となります。

■使用後は必ず消火を確かめ、お出かけやおやすみ前はガス栓を閉める

閉めないとガス漏れが生じたとき、中毒や、火災の原因となります。

■使用中、使用直後は操作部以外に手をふれない

接触禁止

トッププレート、ごとく、グリル排気口、グリルとびらガラス及びその周辺は高温となりやけどをする恐れがあります。

■グリルを使用するときグリル水入れ皿に必ず『水』を入れる

突起がかくれる程度（約200 ml）
グリル水入れ皿
水

水を入れなかったり、市販のグリル石などを使うとたまった脂が燃えて火災や、やけどの原因となります。

■指定のもの以外の補助具や大きすぎる鍋などは使わない

焼網、アルミ製のしる受け、コンロを被うような鉄板、直径３６ cm以上の鍋などを使うと異常燃焼し、一酸化炭素中毒になる恐れがあります。

■鍋底からはみ出すほど炎を大きくしない

はみ出すと炎により取っ手が過熱されやけどや焼損、火災の恐れがあります。

〈温度センサー付コンロの場合〉

■天ぷら油過熱防止機能が働き消火したときすぐに鍋をさわらない

鍋や油の温度が相当熱くなっており、すぐにさわるとやけどをする恐れがあります。

■グリル排気口付近に物を置いたり鍋の取っ手を向けたりしない

異常過熱によりやけどや火災の原因となります。

■バーナーキャップやしる受け皿が浮いた状態で使用しない

浮いた状態で使用すると、異常燃焼や、変形の原因となります。

■グリルとびらは確実に閉める

グリルとびらガラスを外したりすき間があると、排気により周辺が異常過熱され、やけどや火災になる恐れがあります。

■使用中、グリルとびらガラスに水をかけたり衝撃を加えたりしない

水をかけたり強い衝撃を加えると、割れることがあり、やけどやけがの原因となります。

■お手入れは手袋をはめてする

はめないと、器具の角などでけがをする原因となります。

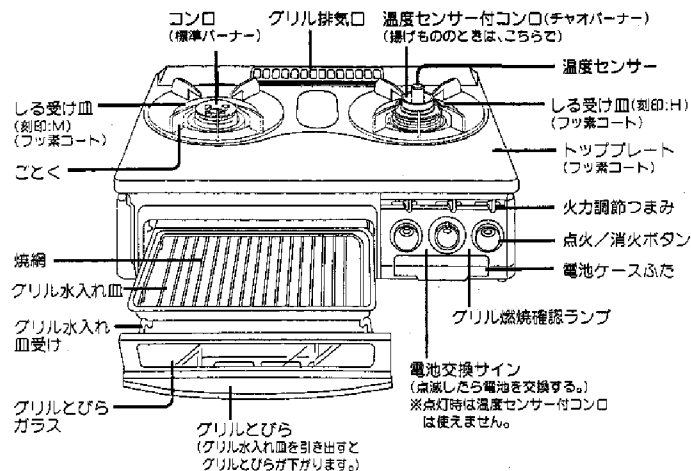
■調理以外に使用しない

衣類の乾燥や練炭の火おこしなど調理以外に使用すると過熱、異常動作、発火、やけど、火災、ガス漏れする恐れがあります。

■車両・船舶での使用はしない

使用中に器具が傾いたりし、火災や、やけどの原因となります。

各部のなまえと準備

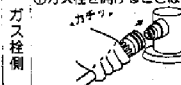
各部のなまえ ※イラストはチャオバーナー右側で説明してあります。

使用ガスについて　器具(銘板)に貼ってあるガス(ガスグループ)以外のガスは使用しないでください。
銘板は器体の右側面に貼ってあります。

ガス接続について　ゴム管で接続する場合とガスコードで接続する場合があります。

ガスコード接続の場合 (ガスコードは13A専用です。)

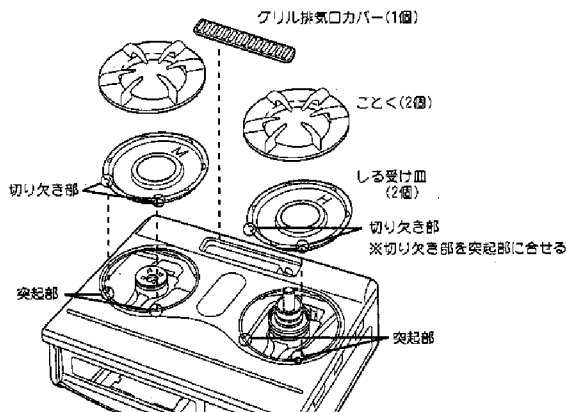
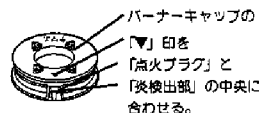
■ガスコード接続をする場合は、ガス栓側がカチッとプラグになっていないと接続できません。
従来のガス栓で接続する場合は、別売のホースコック用プラグが必要です。

ガス機器側:
①器具プラグを器具ゴム管差し込み口に取り付ける
②器具用ソケットを器具プラグに"カチッ"と音がするまで押し込む。

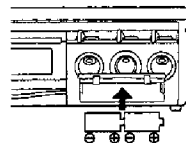
※ガスコードは必ずガステーブルコンロ用をお使いください。
※ガスコードの長さは2 m以下にしてください。

ガス栓側:
①ガス栓を開けるときは　コンセント継手を「カチッ」と音がするまで確実に差し込む
②ガス栓を閉めるときは　コンセント継手のすべりリング(白色)を手前に引く

準　備

1 部品を取り付ける

(バーナーキャップ・しる受け皿が浮いていないか確認する (☞7ページ参照))

2 乾電池を入れる

- 本体前面右下の電池ケースに⊕⊖を確かめて入れる。
(単1形マンガン乾電池 (R20PU))
- 2個同時に新しい物と交換する
- 点火／消火ボタンを消火状態にしてから入れる。

※異種の乾電池は使用しない。(寿命が短くなります。)
※乾電池の交換の目安は一年です。
なお、付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので寿命が短くなっている場合があります。

3 グリル水入れ皿に水(200 ml)を入れ、約15分間カラ焼きする

※グリル庫内の油を焼き切るため
(グリル排気口以外からも、煙や臭いが出ますが異常ではありません。)

ご使用前に

ロック

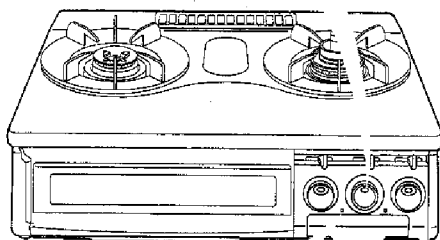
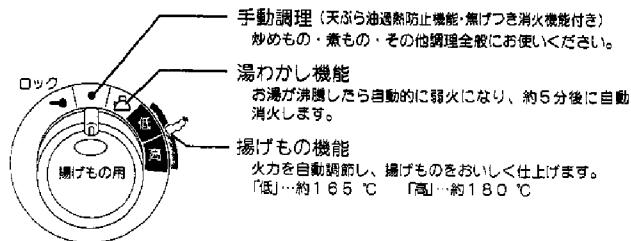
揚げもの用

低

高

手動調理（天ぷら油過熱防止機能・焦げつき消火機能付き）
炒めもの・煮もの・その他調理全般にお使いください。

湯わかし機能
お湯が沸騰したら自動的に弱火になり、約５分後に自動消火します。

揚げもの機能
火力を自動調節し、揚げものをおいしく仕上げます。
「低」…約１６５℃　「高」…約１８０℃

電池交換について

● 乾電池の消耗をランプでお知らせします。

ランプの状態	温度センサー付コンロ(チャオバーナー)	コンロ(標準バーナー)	グリル
消灯	○	○	○
点滅	△	○	△
点灯	×	△	△

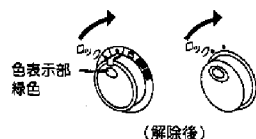
〈○△×の説明〉
○：使用できる
△：使用できるが、乾電池の交換が必要
×：乾電池が消耗しているので、使用できない

機能一覧表

			お知らせブザー
温度センサー付コンロ(チャオバーナー)	**天ぷら油過熱防止機能** 油の温度が異常に高くなると自動的にガスを止め、ブザーでお知らせします。	○	ピーピーピー
	焦げつき消火機能 煮ものなどで鍋底が焦げついたら自動的にガスを止め、ブザーでお知らせします。	○	ピーピーピー
	消し忘れ防止機能(2時間) 点火後約２時間で自動的にガスを止め、ブザーでお知らせします。	○	ピーピーピー
	湯わかし機能 (☞１４ページ)	○	(沸騰時) ピピーピピーピピー (消火時) ピッピッピッ
	揚げもの機能 (☞１６ページ)	○	ピピーピピーピピー
グリルバーナー	**グリル燃焼確認ランプ**	○	―
全バーナー	**立消え安全装置** 煮こぼれや風などで火が消えたとき自動的にガスを止めます。（ガスが完全に止まるまで少し時間がかかります。）	○ (ブザーはチャオバーナーのみ)	ピピッピピッピピッ

〔お願い〕
安全機能は万一の事故を防ぎますが、使用中は器具のそばを離れないでください。

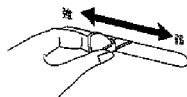
使いかた（コンロ・グリル）

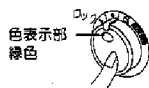
1 右に回す（ロックの解除）

2 奥までゆっくり押し続ける（点火）

（押し不足のときは一旦点火しても消える場合があります。）

- コンロとグリルで数秒間同時に放電しますが異常ではありません。
- 火力調節つまみ(コンロ)が自動的に中央付近に動くことがあります。
- グリルはグリル燃焼確認ランプが点灯するまで押し続けてください。

3 火力を調節する

- ゆっくりと操作してください。
  (早いと火が消える場合があります。)
- グリルの火力は最大火力の 85 %～最大火力の間で調節できます。バーナーの表面の色はほとんど変化しません。

4 奥まで押す（消火）

- 「ボン」と音がすることがありますが火が消えたときの音で異常ではありません。
- 温度センサー付コンロを消火したときは、火力調節つまみが中央の位置に戻ることがあります。

5 左に回し（ロック）ガス栓を閉める

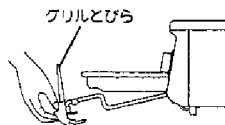
〔お知らせ〕

- 鍋の種類によっては、すべりやすいものがあります。不安定な状態では使用しないでください。
- 火力調節つまみが自動で動いているときは、つまみを触らないでください。内部のモーター故障の原因となります。

使いかた（グリルを使うとき）

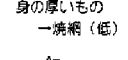
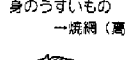
- グリル水入れ皿を取り出すときは、グリルとびらを止まるまでまっすぐに引き、ゆっくりと下げる。(グリルとびらだけが下がります。)

■グリルとびらはまっすぐ引き出す

持ち上げた状態で引き出すと、グリル水入れ皿が止まらず、皿が落下し、やけどやけがをする恐れがあります。

- グリル水入れ皿を取り出すときは、グリルとびらを止まるまでまっすぐに引き持ち上げて引き出す。

■グリル水入れ皿は冷めてから扱う

調理後グリル水入れ皿は熱くなっているので直接持たないでください。また、グリル水入れ皿は、グリル水入れ皿受けと分離しているため、傾けると落下する恐れがあります。グリル水入れ皿が冷えてから外して水を捨ててください。

■焼網の段の幅に食品を置く

きれいに焼ける範囲です。
焼網は手前に少し傾きます。

■焼網は裏表で高さを変えて

身のうすいもの →焼網（高）

身の厚いもの →焼網（低）

焼魚には、魚の質量の１．５ %～２ %の塩をふる

塩分があるときれいな焼色がつきます。魚の質量の1.5 %～2 %の塩をふり、１０分ほどおいてから焼くとよいでしょう。

下味をつけた魚は、火を弱めて焼く

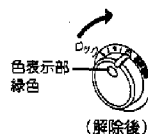
焦げやすいので強火で表面が固まる程度に焼いたら火を少し弱めて、中まで火を通しましょう。

冷凍した魚は、必ず解凍してから焼く

冷凍した魚をそのままグリルで焼くと表面は焼けているのに内部は焼けていないこともあります。おいしく焼きあげるために、解凍をしましょう。

干し魚は弱火で焼く

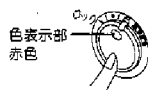
干し魚は焦げやすいので、弱めの火でじっくり焼きましょう。また焼くときは身の方から先に焼くときれいに焼けます。

使いかた（湯わかし機能）

1 右に回し、「湯わかし♨」に合わせる（ロックの解除）

2 奥までゆっくり押し続ける（点火）

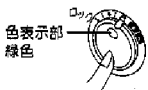
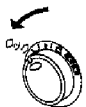
（押し不足のときは一旦点火しても消える場合があります。）

- コンロとグリルで数秒間同時に放電します。
- 火力調節つまみが自動的に中央付近に動くことがあります。
- 火力調節つまみで火力を変えることもできます。強火～中火でお使いください。

色表示部
赤色

- お湯がわくとピピー、ピピー、ピピーとブザーが鳴り、弱火になります。

- そのままにしておくと、約5分後、ピッ、ピッ、ピッとブザーが鳴り、自動消火します。

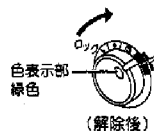
3 奥まで押す（消火）

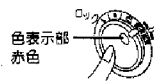
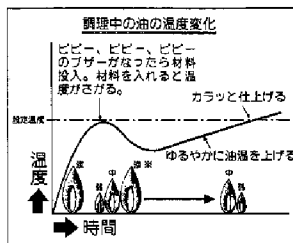
- 自動消火後も点火／消火ボタンは戻りません。必ず消火状態にしてください。
- 火力調節つまみが中央の位置に戻ることがあります。

4 左に回し（ロック）ガス栓を閉める

〔お知らせ〕

- 温度センサーと鍋底が密着していないと早切れする恐れがあります。必ず密着していることを確認してください。
- 底の平らな金属製のやかんや鍋にふたをして、0.5～3.0 Ｌの水を入れてお使いください。
- 沸騰するまでの間は、ふたの開け閉めをしたり、中の水をかき混ぜたり、鍋を動かしたり水や具を入れたりしないでください。温度センサーが正しく働かない場合があります。
- 一度わかしたお湯（約 70 ℃以上）を再び湯わかし機能でわかすと、100 ℃より低めで沸騰したと判断する場合があります。
- 鍋の材質、水量により沸騰のお知らせが 2～3 分遅れる場合や、100 ℃より低めで沸騰したと判断する場合があります。またふきこぼれる場合があります。
- 火力調節つまみが自動で動いているときは、つまみを触らないでください。

使いかた（揚げもの機能）

1 右に回し、「揚げもの機能」の低か高」に合わせる（ロックの解除）

- 「低」は約 165 ℃です。
- 「高」は約 180 ℃です。
- 設定温度を変えたいときは、1度消火してから設定し直してください。

2 奥までゆっくり押し続ける（点火）

（押し不足のときは一旦点火しても消える場合があります。）
- コンロとグリルで数秒間同時に放電します。
- 火力調節つまみが自動的に中央付近に動くことがあります。

- 設定した温度になるとピピー、ピピー、ピピーとブザーが鳴り、弱火になります。
- 調理を始めてください。
- 強火、中火、弱火でなめらかに火力を自動調節します。
※調理物の内容と量によって、強火にならないことがあります。

3 奥まで押す（消火）

- 「ボン」と音がすることがありますが火が消えたときの音で異常ではありません。
- 火力調節つまみが中央の位置に戻ることがあります。

4 左に回し（ロック）ガス栓を閉める

〔お知らせ〕
- 必ず温度センサーと密着する鍋を使用してください。
- 油の量は、0.5～1.0 L が適量です。0.5 L以下の場合は、温度センサーが調理油の温度を正確に読みとることができず、調理が上手にできません。
- 火力調節つまみが自動で動いているときは、つまみを触らないでください。

揚げものをおいしく仕上げるためには…

調理温度のめやす

低（約165 ℃）	■火が通りにくいものや色付けしたくないもの 鶏から揚げ・野菜類の天ぷら（芋、かぼちゃ、なす、シシトウ、シソ、玉ねぎなど）・トンカツ・南蛮漬け・ドーナツ
高（約180 ℃）	■火が通りやすいものや色付けしたいもの 魚介類の天ぷら（海老、キス）・コロッケ類・フライ類 揚げだし豆腐

おいしく調理物を揚げるためのコツ

- 1度に油の中に入れる調理物の量は、油の表面積に対して½位にする
- 材料は新鮮なものを使う
- 揚げかすはこまめに取る
- 衣は揚げる直前に作り、長くおかない
- 連続して揚げものをする場合、1度入れた調理物を全て取り出してから次の調理物を入れると良い

天ぷら衣の作りかた（4人分）

材料	
薄力粉	1カップ（100 g）
冷水	¾カップ（150 ml）
卵	1個

①卵と冷水をよく混ぜ合わせます。
②「①」に1度ふるった薄力粉を1度にサッと入れます。
③「②」を菜箸で切るように手早く混ぜます。

（コツ）
衣は粘りがでるとカラッと仕上がりにくいため、できるだけ混ぜる回数を少なくしましょう。
少しくらいの粉の粒が残っても大丈夫。仕上がりには影響はありません。

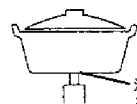
ドーナツの作りかた（15～20個分）

材料	
ホットケーキミックス	200 g
卵	1個
砂糖	小さじ1
水または牛乳	大さじ3
溶かしバター または サラダ油	大さじ2

①材料をすべてボールに入れてかき混ぜひとまとめの生地にします。
②「①」を丸め直径 2～3 cm、厚さ 1 cmにし、平たくします。
③揚げもの機能の「低」で2～3分揚げます。

（アレンジ）
生地にゴマを入れたり、生地の真ん中にチーズやバナナを入れてもおいしく仕上がります。

●温度センサーを正しく働かせるために … 発火や途中消火を防ぐために以下のことをお守りください。

■温度センサーの頭部を鍋底に密着させる

- ●鍋底と温度センサーの間に異物がはさまったり、すきまを生じたまま使用しない
  また、鍋底が変形しているものは使用しない
- ●鍋底にサビや汚れがある場合は取り除く
- ●しつこい油汚れなど洗っても汚れが取れない鍋は使用しない

※調理中は鍋を傾けたり、持ち上げたりしない
※鍋の重さは材料を入れ300 g以上にする（300 g以下では、すきまができたり鍋が倒れる恐れがあります。）

■適した鍋を選ぶ

		手動調理		自動調理		説明
		炒めもの・油もの	その他の料理(煮ものなど)	湯わかし機能	揚げもの機能	
材質によるもの	鉄・アルミ製の鍋・フライパン・やかん	◎	◎	◎	◎	・揚げもの料理をするのに適しています。 ・フライパンでの自動調理は油が少量のため、温度センサーに調理油の温度が正確に伝わらずうまく調理できません。
	ステンレス・ホーロー製の鍋・フライパン・やかん	×	○	×	○	炒めもの・油もの料理は温度センサーに調理油の温度が正確に伝わらず発火する恐れがあります。 ・煮ものなどは温度を正しく検知できず、焦げつきすぎる場合があります。
	超耐熱ガラス容器・土鍋	×	○	×	×	・揚げもの料理は温度センサーに調理油の温度が正確に伝わらず発火する恐れがあります。 ・煮ものなどは温度を正しく検知できず途中消火したり焦げつきすぎる場合があります。
特殊なもの	焼網・大きな鉄板・たこ焼器	—	×	—	—	・温度センサーを傷める恐れがあるので、使わないでください。
	無水鍋・多層鍋	○	○	×	○	・煮ものなどで水量が極端に少ない・蒸発してしまう調理には使えません。（途中消火する場合があります。）
	圧力鍋	×	○	×	×	・煮ものなどで水量が極端に少ない・蒸発してしまう調理には使えません。（途中消火する場合があります。）
形状によるもの	鍋底がギザギザ	×	×	×	×	・鍋底が温度センサーに密着しないので、 ・揚げもの料理では発火する恐れがあります。 ・煮ものなどでは正しく検知できず途中消火したり焦げつきすぎる場合があります。
	3 mm以上の凹凸（3 mm以上）	×	×	×	×	
	中華鍋 底が丸いもの	○	○	—	×	・必ず温度センサーに鍋の底が密着していることを確かめて、お使いください。 油が少量(200 ml以下)での揚げものはしないでください。温度センサーが正しく働かず発火する恐れがあります。 ・自動調理での揚げもの機能では、温度センサーに調理油の温度が正確に伝わらずうまく調理できません。
	底が平ら	○	○	—	○	・必ず温度センサーに鍋の底が密着していることを確かめて、お使いください。

■揚げものをするとき天ぷら油の量は、200 ml以上使用する … 温度センサーが正しく働かず発火する恐れがあります。

ただし、自動調理の揚げもの機能の場合は0.5〜1.0 Lが最適です。（☞16ページ参照）

温度センサー付きコンロをお使いのときのお願い

〔油ものをする時〕

- 手動調理のとき、二度揚げなど途中で調理油の温度を上げる場合に自動消火することがあります。再点火するとそのまま使えます。

〔煮ものをする時〕

- 水分が少なく、調味料が多い料理（例えばしぐれ煮）は、自動消火してもひどく焦げつくことがあるのでご注意ください。

〔あたためものをする時〕

- 水分の少ないものやカレーなどとろみのある料理や煮物などを再加熱するときは、水を加え弱火で様子を見ながら行なってください。放置しますとひどく焦げつくことがあります。極端に量の少ないもの（一人分のカレーなど）はご注意ください。
- 沸騰後は中身の温度にムラがないよう、時々混ぜてください。

こんな料理のときは温度センサー付コンロは使えません

料理の種類	説明
■高温になる料理 ● 炒める（ウインナーなどカラ焼きに近いもの） ● 煎る（ゴマなど） ● 焼く（お好み焼・たこ焼・ホイル焼など）	温度センサーが２７５ ℃近くになると自動消火するため、高温になる調理には使えません。
■冷凍食品 ● 容器ごと温める冷凍うどんなど	温度センサーは冷たくなりすぎると自動消火することがあります。
■水の出やすい炒めもの ● 玉ねぎの褐色炒め ● インスタント焼そば	水分が出やすく、途中で蒸発してしまう調理は自動消火することがあります。
■無水鍋を使う料理 ● 水量が極端に少ない料理(ゆで卵) ● 水分が蒸発する料理(炊飯、ケーキ)	途中で水分が蒸発してしまう調理は、自動消火することがあります。

コンロ（標準バーナー）をお使いください

使用中安全装置が働き、消火したとき…

1 点火／消火ボタンを押し、消火状態にする

2 周囲にガスがなくなるまで待つ

3 再度、点火する（下記の内容に注意する）

※揚げものなど高温になる調理で自動消火した場合は、2～3分鍋の温度が下がるのを待つ。

〔お願い〕

- 炎検出部やバーナーキャップの裏面に水滴や煮こぼれが付いたときは、器具が冷えるまで待ち、十分にふきとってください。（点火不良の原因となります。）
- 汚れを拭き取る際、点火プラグ、炎検出部に当たり、傾けないようにしてください。（立消え・着火不良の原因となります。）

お手入れのしかた

すぐに！ こまめに！がポイントです。
お手入れは、ガス栓を閉め器具が冷えてから。お手入れ後は、水気を十分に拭き取りましょう。

⚠注意

■お手入れは手袋をはめてする

はめないと、器具の角などでけがをする原因となります。

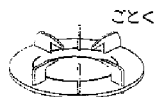
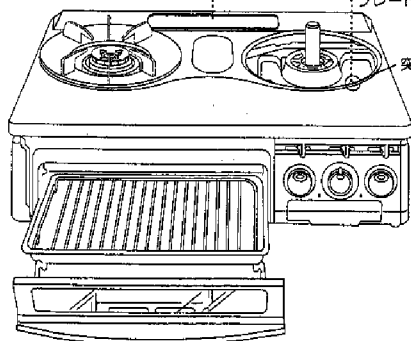
〔お願い〕
●シンナー・ベンジン・アルカリ性洗剤・研磨剤入り洗剤・金属たわしなどは、塗装の変質、はがれの原因となりますので使わないでください。

バーナーキャップ

■表面はスポンジと洗剤で丸洗い
目詰まりしていたら、裏面から歯ブラシを使って洗う。

〔お願い〕
●強くこすったり、当てたりしないでください。（傷、ゆがみ、黒塗装変色・はく離の原因となります）

■お手入れ後は正しくセットする
〈後ろから見た図〉

■お手入れ後は水気を十分に拭き取る

外まわり

●汚れはぬれぶきんで、汚れのひどいときは台所用中性洗剤を用いて拭き取る。その際、液がすき間に入らないようにご注意ください。
（特に操作部は水などがたまりやすいので、こまめに拭いてください。）

トッププレート・しる受け皿（フッ素コート）

■スポンジや布などのやわらかいもので拭き取る
■汚れのたびに必ずお手入れをする（汚れたまま放置されますとシミやフッ素コートのはく離の原因となります。）
■汚れが落ちにくい場合は、台所用中性洗剤や水で湿らせ軽くこすって落とす

〔お願い〕
●フッ素コートは衝撃や高温に弱いので、たわし、ミガキ粉（クレンザー）、ナイフなどでこすったり、固いものをぶつけたり、アルカリ性洗剤や漂白剤を使ったり、鉄板、土鍋などで異常過熱しないでください。傷、はく離の原因となります。また、ごとくの下やグリル排気口カバーの下に傷が付くことがあります。傷が付くと白い面が出ますが、ご使用上問題ありません。

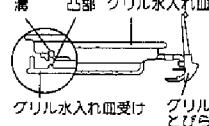
温度センサー・点火プラグ・炎検出部

■煮こぼれなどの汚れを布で拭き取る（洗剤などは使用しない）
点火プラグ・炎検出部が汚れていると、立消え・着火不良の原因となります。

〔お願い〕
●汚れを拭き取る際、点火プラグ、炎検出部に当たり、傾けないようにしてください。（立消え・着火不良の原因となります。）

ごとく・グリル排気口カバー・グリルとびら・グリル水入れ皿・焼網

■使用ごとにスポンジと洗剤で丸洗いする（取り外してお手入れできます。）

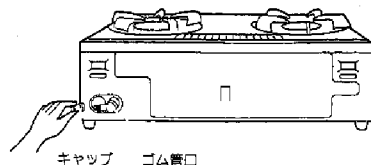
グリル水入れ皿の取り付け

グリルとびらの取り外し・取り付け

●グリルとびらを止まるまで引き、持ち上げて引くと外れます。

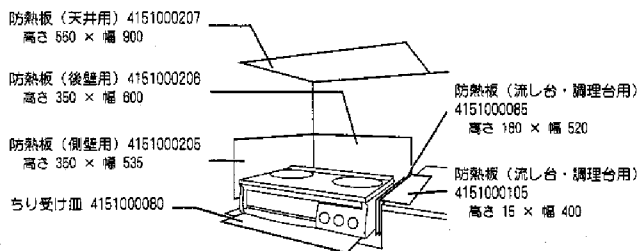
使いかた

使いかた

長期間使用しないとき

- 汚れを取り、ゴム管口をキャップでふさぎ、乾電池を抜き、ビニール袋をかけて保存する。
（処置をしておかないと故障の原因となります）

別 売 品

〔単位：mm〕

- お買い上げの販売店・または大阪ガスでお求めください。

〈取り付け方法〉防熱板は、壁あるいは天井にねじ止めです。

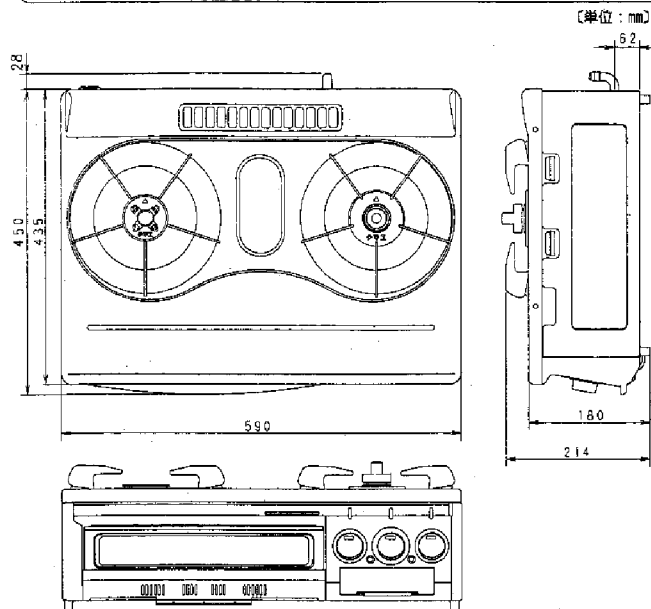
故障かな？

故障と思う前に次の内容に従ってご確認いただき、それでも直らないときや原因のわからないときは、ガス栓を閉め、お買い上げの販売店またはもよりのガス事業者へご連絡ください。

症状	ご確認ください
●放電しない ●点火しにくい ●点火してもすぐ消える	●乾電池が２個正しく入っていますか？（☞9ページ） ●乾電池が消耗していませんか？（☞10ページ） ●押し方が不足していませんか？ ➡消火状態にし、再度ボタンを奥まで数秒間押す（☞12ページ） ●ガス栓を全開にしていますか？ ●ゴム管の中に空気が残っていませんか？ ➡点火操作をくり返す（☞12ページ） ●点火プラグ・炎検出部やバーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？（☞22·23ページ） ●ＬＰガスがなくなりかけていませんか？ ➡新しいＬＰガス容器に切り換える ●ゴム管が折れていませんか？（☞6ページ）
●炎が安定しない ●炎が黄色い又は赤い ●使用中、炎が消える ●異常音をたてて燃える ●炎が均一にならない ●点火後や消火後にキシミ音がでる	●ＬＰガスがなくなりかけていませんか？ ➡新しいＬＰガス容器に切り換える ●炎検出部やバーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？（☞22·23ページ） ●バーナー炎口が詰まっていませんか？（☞22ページ） ●バーナーキャップを正しく取り付けていますか？（☞22ページ） ●加湿器を使用していませんか？ ➡水分中のカルシウムにより炎が赤くなりますが心配ありません ●グリルとコンロを同時に使用すると炎が赤くなる場合がありますが異常ではありません。 ●コンロバーナーの炎は、点火プラグ·炎検出部で短くなりますが異常ではありません。 ●加熱や冷却される際に、金属が膨張·収縮して起こる音です。
●ガスの臭いがする	●ゴム管がひび割れたり、穴があいていませんか？ ➡ガス栓を閉め、新しいゴム管と交換する（☞6ページ） ●ゴム管は確実に接続されていますか？（☞6ページ）
温度センサー付きコンロ （天ぷら油過熱防止機能・焦げつき消火機能·揚げもの機能·湯わかし機能）使用中… ●調理途中に自動消火する ●油温が高くなっても自動消火しない ●鍋底がひどく焦げ付いても自動消火しない ●点火してもすぐ消える	●温度センサーの頭部が汚れていませんか？（☞23ページ） ●センサーに異物、傾き、すき間がありませんか？（☞18·19ページ） ●バーナーキャップ、しる受け皿、ごとくの取り付けが悪くありませんか？（☞7·9ページ） ●鍋の形状、材質が適していますか？（☞18·19ページ） ●油の量、鍋の重さなど正しく使っていますか？（☞18·19ページ） ●温度センサー付きコンロを使っていますか？（☞18·19ページ） ●乾電池が２個正しく入っていますか？（☞9ページ） ●乾電池が消耗していませんか？（☞10ページ）

寸法図／仕 様

外形寸法図

〔単位：mm〕

仕　　様

品名	ガステーブルコンロ	
品番	10−860	10−861
型式名	GT−BT2L	GT−BT2R
外形寸法	高さ 214（トッププレートまで 180）× 幅 590 × 奥行 478（mm）	
質量（本体重量）	11.5 kg	
ガス接続	φ9.5 mmガス用ゴム管	
点火方式	連続放電点火式	
安全装置	立消え安全装置・調理油過熱防止装置（天ぷら油過熱防止機能）	
ガス消費量　使用ガス	13A	LP
ガス消費量　チャオバーナー	4.65 kW（4 000 kcal／h）	4.03 kW（0.288 kg／h）
ガス消費量　標準バーナー	2.97 kW（2 550 kcal／h）	2.97 kW（0.212 kg／h）
ガス消費量　グリル	2.09 kW（1 800 kcal／h）	2.10 kW（0.150 kg／h）
ガス消費量　全ガス消費量	8.80 kW（7 570 kcal／h）	8.40 kW（0.600 kg／h）

アフターサービス

1．保証書（別に添付してあります。）

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」等の記入をお確かめのうえ、販売店から受取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

保証期間−お買い上げ日から１年間です。

本製品は一般家庭用の製品です。使用頻度の高い業務用にご使用の場合は、対象外となります。

2．修理を依頼されるとき

■サービス（点検・修理）を依頼される前に

「故障かな？」の項に従ってお調べになり、直らないときは必ずガス栓を閉め、後の処理をしてください。不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないでお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスショップ、もしくは大阪ガスにご連絡ください。

ご連絡の際には次のことをお知らせください。

1．品名…ガステーブルコンロ
2．品番…本体の左側面に貼り付けしてあります。

(N)１０−８６０(U)
大阪ガス株式会社　０３

3．故障・異常現象…できるだけ詳しく
4．お客様名・住所・電話番号

3．補修用性能部品の最低保証期間

このガステーブルコンロの補修用性能部品（機能維持のために必要な部品）の最低保有期間は製造打切り後６年です。
ただし、最低保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料で修理いたします。

4．ガスの種類の異なる地域へ転居されるとき

ガスの種類は、ＬＰガス、都市ガス（13種類）があります。ガスの種類の異なる地域へ転居される場合には、改造・調整が必要です。この改造・調整に伴う費用は、保証期間中でありましても有料です。
転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い上げの販売店又は、大阪ガス支社にご相談ください。
ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

おねがい	ガスくさいときは、ガス栓を閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）大阪ガスにご連絡ください。